ESPRESSOLU DONDURMA

375 ml tam yağlı süt
375 ml sıvı krema
250 ml pişmiş espresso
4 adet yumurta sarısı
125 gr toz şeker

Büyük bir kapta süt, 250 ml (bir bardaktan biraz fazla) krema ve espresso karıştırılır. Orta ateşte, hafif katılaşmaya başlayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika yavaş yavaş kaynama derecesinin hafif altında pişirilir. Ancak kesinlikle tamamen kaynamamalı. Eğer kaynarsa, ocaktan alın ve karıştırarak soğumasını sağlayın ve tekrar kısık ateşe koyun. Bu arada, yumurta sarıları, şeker ve kremanın kalanını pürüzsüz olana kadar çırpın. Süt ile hazırlanan karışımı ateşten alın. Yarım su bardağından biraz daha fazlasını (125ml) yumurta ile hazırladığınız karışıma katın ve iyice birleşene kadar çırpın. Bu karışımı bir kaba koyun ve ağır ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli olarak karıştırın. Yine bu karışımı da kaynatmamaya dikkat edin. Yaklaşık 4-6 dakika sonra karışıma batırdığınız yahta kaşığın arka yüzünü parmağınızla çizdiğinizde temiz bir iz kalıyorsa pişirme işlemi yeterlidir. Daha sonra bu karışımı ince bir süzgeçten geçirerek bir tasa süzün. Bu tası yarısı buz ve su ile dolu daha büyük bir tasın içine koyun ve soğuyana kadar karıştırın. Daha sonra bu tercihen bir strec film ya da plastik bir kapakla karışımın yüzeyene değecek şekilde kaplayın ve en az 4 saat buzlukta dondurun. Bu süre içinde yarım saatte bir buzluktan alıp iyice karıştırın ve tekrar buzluğa koyun. Dondurma kıvamına gelince çikolata parçalarını ekleyin ve iyice karıştırın. Dondurmaya uygun bir saklama kabına koyarak servis yapmadan önce en az 3 saat en fazla 3 gün dondurun.

© lezzetler.com tarif no:69205 • adı:Espressolu Dondurma • gönderen:siyami • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:28